PDF版

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。
この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。

2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件を一緒に付す必要があります。

3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。
またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはWｅｂ上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

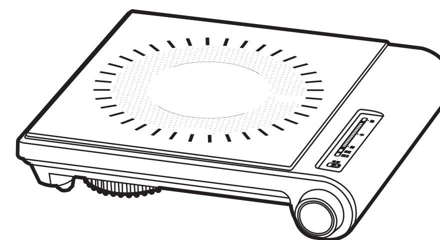
※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

感動をデザインします
TWINBIRD

家庭用

コンパクトIHコンロ

IH-4933
取扱説明書



■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
■この取扱説明書は必ず保管し必要なときにお読みください。
■この製品は一般家庭用です。
業務用などにご使用にならないでください。

RX1007B

●もくじ

安全上のご注意　必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

●表示の説明

 **警 告**　「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	 **注 意**　「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

●図記号の説明

 は、してはいけない「禁止」の内容です。	 は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

 警 告


強 制

絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または、「お客様サービス係」にご相談ください。


水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしないでください。

ショート・感電の恐れがあります。


禁 止

交流100V以外では使用しないでください。

火災・感電の原因になります。


強 制

定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。


禁 止

強い衝撃を与えないでください。

落としたり、強い衝撃を与えると、感電事故の原因になります。


禁 止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

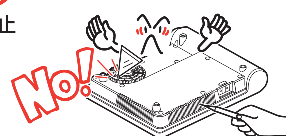

禁 止

トッププレートにはなべ以外のものは載せないでください。

- カセットコンロ、ボンベ、缶詰などは誤って加熱すると破裂します。
- アルミ箔、アルミ製なべ、金属製スプーン、なべのふたなどは加熱によるやけどの原因になります。
- レトルトパックなどは加熱により破裂します。


禁 止

吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れないでください。



感電、けが、やけどの原因になります。


禁 止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。


強 制

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしないでください。

感電やけがの原因になります。


禁 止

マグネットプラグをなめさせないでください。特に乳幼児にはご注意ください。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。


禁 止

電源コードや電源プラグが傷んでたり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。


禁 止

電源プラグやマグネットプラグに異物やゴミを付着させないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。
プラグのほこりなどは定期的に取ってください。


禁 止

揚げ物調理はしないでください。

温度調節機能がないのでなべ底の反り・油量などによっては油温が急激に上がり発火します。


禁 止

トッププレートに衝撃（物を落とすなど）を加えないでください。

ヒビが入ったり割れると、感電の原因になります。

 警 告

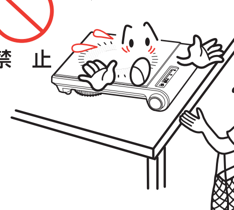

禁 止

使用中は、
- **そばを離れないでください。**
- **予熱の火力は弱めにして加熱しすぎないでください。**

少量の油を使う場合、油温が急激に上がり発火の恐れがあります。
なべ底が薄いもの、反っているものは赤熱することがあります。


禁 止

通電したまま放置しないでください。



過熱事故の原因になります。

 注 意


禁 止

空だきや、加熱しすぎないでください。

やけどや調理物の発火、なべの破損の原因になります。


強 制

液体を加熱するときは突沸に注意してください。

水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります。
カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物は、火力を弱めにして、ときどきかき混ぜてください。

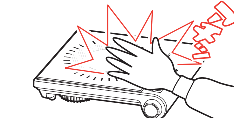

禁 止

本体になべをのせたまま持ち運ばないでください。

なべが滑り落ちて、やけどの原因になります。


接触禁止

調理中や調理直後は高温部（トッププレート）に直接触れないでください。



高温ですのでやけどの原因になります。


強 制

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。


禁 止

専用の電源コード以外は使わないでください。電源コードを他の機器に転用しないでください。


禁 止

火気（コンロ・ストーブ）などの近くや水・油のかかる所で使用しないでください。



火災、感電、漏電の原因になります。


医師と相談

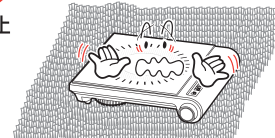
心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師とよく相談してください。



本製品の動作がペースメーカーに影響を与える恐れがあります。


禁 止

排気口、吸気口をふさがないでください。



火災の原因になります。


禁 止

なべの下に紙などを敷かないでください。

なべの熱で紙がこげたりします。


禁 止

油煙が多く出たら電源を「切」にしてください。

そのまま続けると発火し、火災の原因になります。


電源プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。

⚠注 意



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。
火災の原因になります。



なべがずれた状態では使わないでください。



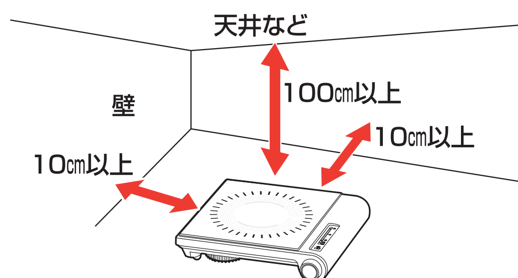
調理以外の目的で使用しないでください。
加熱しすぎたり、異常動作の原因になります。

設置場所



壁や天井から、十分離したところで使ってください。
（左右方面10cm以上、上方向100cm以上）
火災の原因になります。

排気口の付近は、熱くなるので物を置かないでください。



⚠使用上の注意とお願い

磁力線が出ているため磁気に弱いものを近づけないでください。
- ラジオ、テレビ、補聴器など（雑音の原因になります。）
- キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど（記録が消える原因になります。）

IHクッキングヒーターの上で使わないでください。
磁力線によりIHクッキングヒーターが故障する原因になります。

トッププレートの上でIHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
磁力線により本製品が故障する原因になります。

なべの種類により、温度が急激に上がるものがあるので注意してください。
空で予熱する場合は、十分ご注意ください。

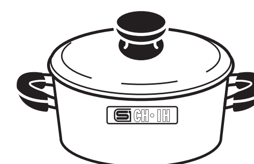
次の状態は使用に支障ありません。

- 初めは、においが出ることがありますが異常ではありません。
- 「ピチッ」という音がすることがありますが、なべの熱膨張によるものです。
- 使用中になべの種類によっては「ブーン」や「ジーン」など共振音がすることがあります。なべの位置を動かすと止まることがあります。
- 加熱中に「ブーン」という内部のファンが回る音や「ジー」と通電音がしますが、異常ではありません。

使えるなべについて

	使える鍋	使えない鍋
形状	●底の直径が12～22cm 12～22cm ●平らでトッププレートに密着するもの	●約4㎜以上の反り・脚がある、底が丸い ・安全機能が正しく働かない。 ・加熱ができない。 ・火力が弱くなる。 ●底が薄すぎる ・厚みが0.6mm以下のものは反ることがある。
材質	鉄・鉄鋳物 鉄ホーロー ステンレス ●有磁性ステンレス（18—0） ●ステンレス一層なべ（18—8・18—10） ・底の厚さが0.8㎜を超える →火力が弱くなるものがある 底の厚さが1.5㎜を超える →加熱できないものがある ●ステンレス多層なべ 種類によっては火力が弱くなったり、発熱しないものがある。	アルミ・銅 耐熱ガラス 土なべ ●土なべ用の陶磁器などは「IH用」と表示されていても使わない。 ・形状などによっては本製品が故障の原因。 ・IHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理ができない。

なべを新しく購入するとき

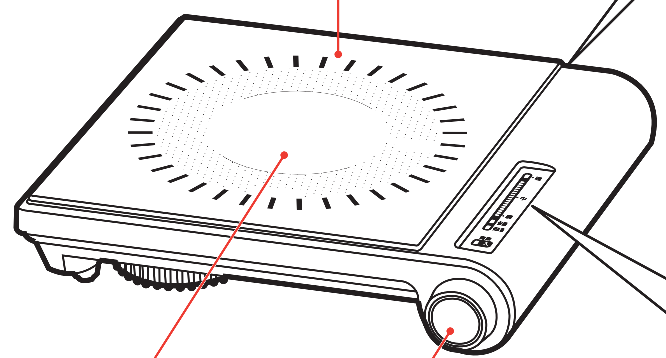


市販のなべをお求めになるときは、財団法人「製品安全協会」の S IH　S CH・IH マークのあるIH対応なべをお勧めします。

湯沸かしの目安時間は1ℓ約12～15分です。（気温25℃　水温25℃の場合）
お湯を沸かす時はふたをしてください。
ふたを開けた状態では時間がかかったり沸かなかったりする場合があります。

各部の名称とはたらき

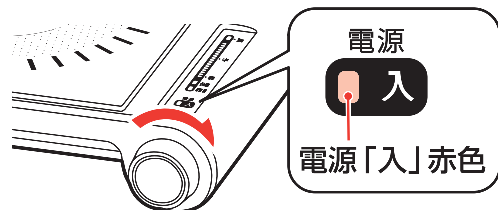
トップブレート（材質：結晶化ガラス）
中央の◌型の模様は、なべを置く位置の目安を示しています。



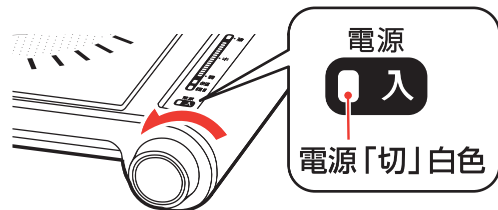
温度センサー（トッププレート中央下）

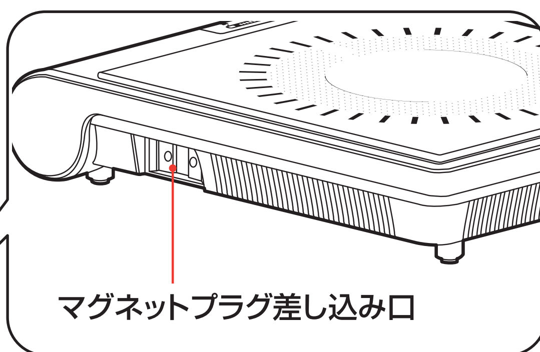
出力調節つまみ
まわすことにより、電源の入・切と出力調節ができます。
7ページ（出力調節の目安）をご覧ください。

右にまわすと出力が強くなります。



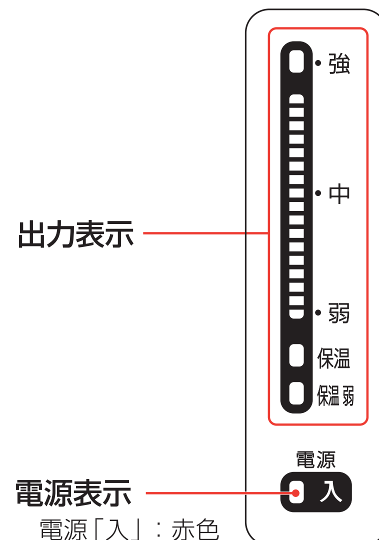
左にまわすと出力が弱くなります。





表示部

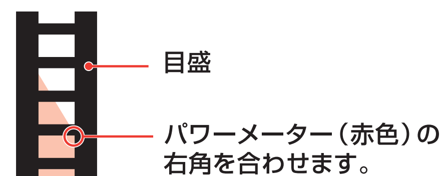
電源の入・切や出力状態が表示されます。

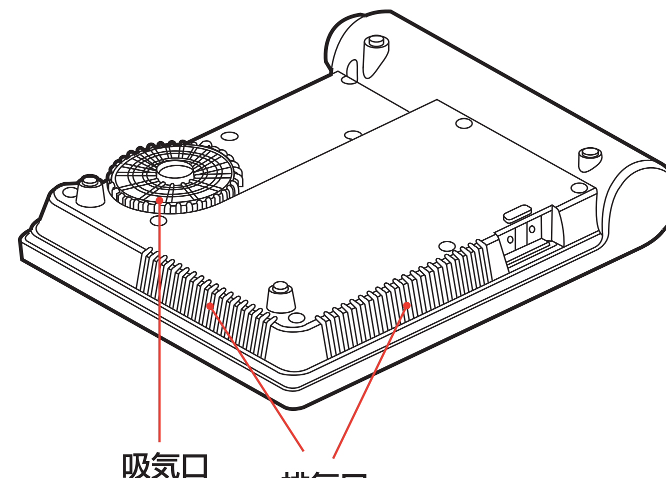


出力表示

電源表示
電源「入」：赤色
電源「切」：白色

〈出力の合わせかた〉
出力調節つまみをまわして、パワーメーター（赤色）を出力表示の目盛に合わせます。

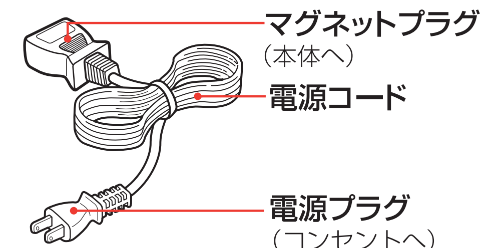




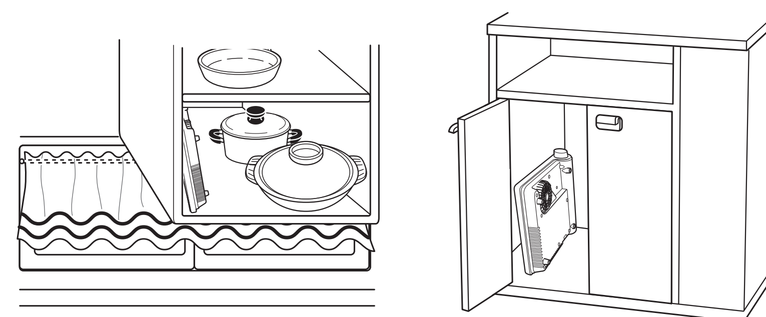
吸気口

排気口
使用中、あたたかい風が排気されます。

電源コード

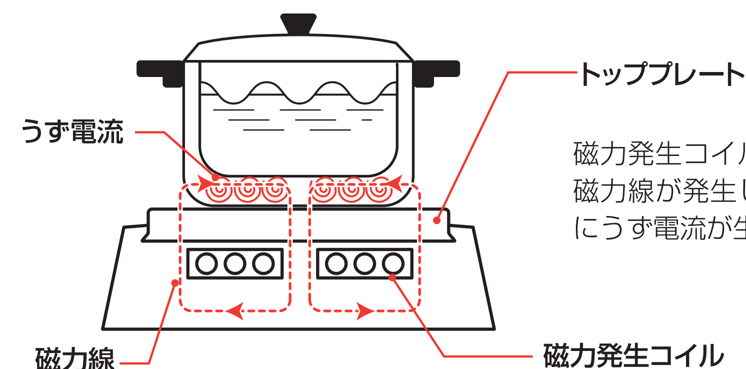


収納について



収納棚のすき間にスッキリと納められます。

電磁熱源のしくみ



磁力発生コイルに高周波電流を流すと、コイル周辺に磁力線が発生し、このためトッププレート上のなべ底にうず電流が生じて、なべ自体が発熱します。

使いかた…

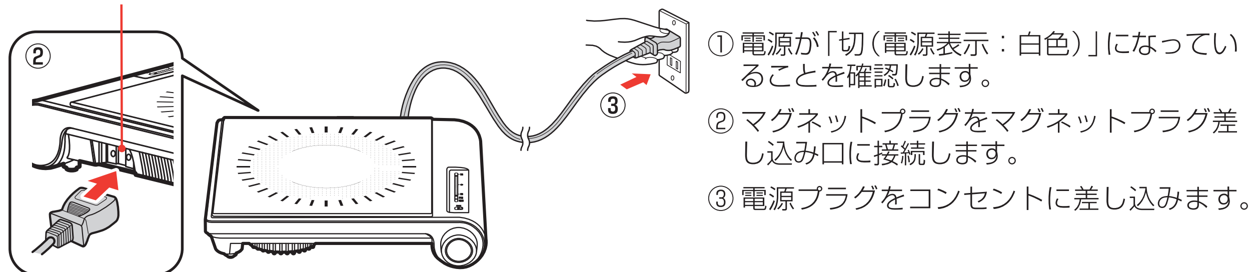
●使い初めに排気口などからにおいがすることがありますが、異常では ありません。
●加熱中は「ブーン」という内部のファンが回る音や「ジー」と通電音が しますが、異常ではありません。

加 熱 調 理

出力調節の目安〈加熱・煮込み〉

	保温·弱	保温	弱	中	強	調節のポイント
カレー、シチューなどの煮込み			■	■	■	なべにふたをして、「強」～「中」で具を煮ます。ルーをいれたら「弱」にして、ときどきかきまぜながら煮込みます。目安分量は4人前（水1000ml分）です。
な　べ　料　理		■	■	■	■	なべにふたをして、「強」に合わせ、沸騰したら煮え具合を見ながら出力を調節します。目安分量は2人前（水1000ml分）です。
蒸　し　料　理			■	■	■	なべにふたをして、「強」に合わせ、水が沸騰したら材料をいれて出力を弱めます。（蒸し台などを使用してください。）水の目安分量は1000mlです。
お好み焼き・ホットケーキ			■	■	■	「強」で予熱し、生地を流したら「中」に弱めます。裏返したら「弱」にして火を通します。目安の大きさは直径約20cmです。
酒　の　燗	■				■	なべに約1000mlの水を入れてふたをし、「強」で5分程度加熱してから「保温·弱」に弱めます。50℃程度に保温する機能です。使い方は10ページを参照してください。
チョコレートのテンパリング	■				■	

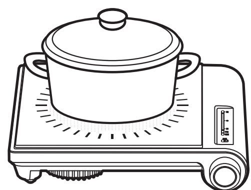
1. 電源コードを接続します。



① 電源が「切（電源表示：白色）」になっていることを確認します。
② マグネットプラグをマグネットプラグ差し込み口に接続します。
③ 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ご注意
電源が「入（電源表示：赤色）」の状態で電源コードを接続しても動作しません。
一旦電源を「切（電源表示：白色）」にし、電源コードを接続してから、
再度電源を入れると動作します。

2. なべを中央にのせます。



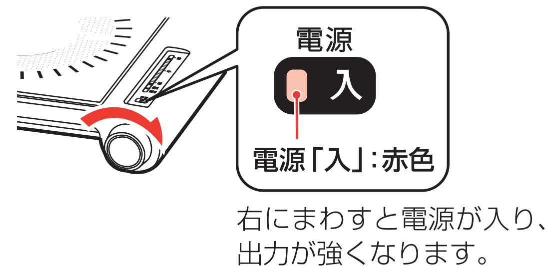
トッププレートの ◌ を目安に中央にのせます。

! 調理中はなべにフタをしてください。
フタをしないと沸騰までに時間がかかります。

〈沸騰までの時間の目安〉
1000mlで12～15分
（気温25℃　水温25℃の場合）

3. 調理を開始します。

出力調節つまみで出力を調節しながら調理します。



右にまわすと電源が入り、
出力が強くなります。

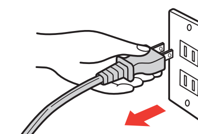
! 先になべを置いてください。
電源を入れてからなべを置くと、加熱が開始しないことがあります。

4. 調理終了。



左へいっぱいにまわすと
電源が切れます。

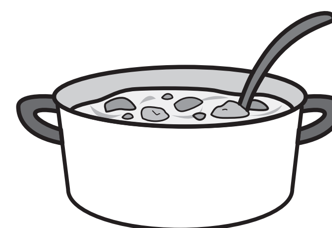
電源を「切（電源表示：白色）」にし、
電源プラグをコンセントから抜きます。



! 電源を切った後、約1分間ファンがまわり、
自動的に止まります。

調理例

煮込み	ホワイトシチュー	8皿分



材　料

鶏肉 ・・・・・・・・・・・・・・・400g
玉ねぎ ・・・・・・中2個（400g）
にんじん ・・・・中1個（200g）
ジャガイモ・・・中2個（300g）
サラダ油・・・・・・・・・・・大さじ2
水 ・・・・・・・・・・・・・・・1000ml
シチュールウ・・・1箱（160g）

①「強」でサラダ油を熱し、一口大に切った鶏肉、野菜を炒めます。
② 水を入れて、なべにふたをして沸騰させます。（目安時間は約20分です。）
③ 沸騰したらあくを取り、材料がやわらかくなるまで「強」～「中」で煮込みます。（約15分間）
④ 一旦「切」にし、ルウを割り入れ、よく溶かします。
⑤「弱」に設定し、とろみがつくまで煮込みます。

なべ料理 ｜ みぞれ鍋 ｜ 2人分



材　料

鍋つゆ
- だし汁・・・・・・・・・5カップ
- 薄口醤油・・・・・・・大さじ2
- みりん・・・・・・・・・大さじ1
- 酒・・・・・・・・・・・・・大さじ1
- 塩・・・・・・・・・小さじ1/2強

- 鶏モモ肉・・・・・・・・・・・・400g
- 豆腐・・・・・・・・・・1丁（300g）
- 春菊・・・・・・・・1/2束（150g）
- にんじん・・・・・1/2本（100g）
- 大根・・・・・・・・1/2本（500g）
- 長ねぎ・・・・・・・・1/2本（50g）

①大根はおろして一旦水にさらし、水気を切っておきます。
②その他の材料は一口大に切っておきます。
③鍋つゆの材料を合わせたものをなべにふたをして「強」で沸騰寸前まで加熱し、
　鶏モモ肉、にんじんを入れてしっかり火を通します。
　煮え具合を見ながら出力を調節します。
④豆腐、春菊、長ねぎを入れ、全体を覆うようにおろし大根をのせます。

蒸し料理 ｜ あさりの酒蒸し ｜ 2人分



材　料

- あさり・・・・・・・・・・・・250g
- サラダ油・・・・・・・・・大さじ1
- 酒・・・・・・・・・・・・・・・・50ml
- 塩、胡椒・・・・・・・・・・・・適量
- 万能ネギ・・・・・・・・・・・・適量

【砂抜きの仕方】
　3%の塩水（水1リットルの場合　塩30g）にあさりを入れ、
　新聞紙などでふたをして冷暗所に一晩置きます。

①あさりは砂抜きをしておきます。
②あさりの殻をこすり合わせながら洗い、水気を切ります。
③「強」で鍋を熱し、サラダ油であさりを炒めます。
④殻の表面が温かくなってきたら酒を入れてふたをします。
⑤「中」にして鍋をゆすりながら蒸し焼きにします。
⑥貝の口がすべて開いたら出来上がりです。
⑦塩、胡椒で味を調え、小口に切った万能ネギを散らします。

酒の燗

小さめの鍋（鍋底の直径12cm以上）の徳利が肩まで浸かるくらいの水を入れ、
「強」で約5分加熱後「保温・弱」に設定します。

燗の呼び名	温度	目安時間 清酒1合（約180ml）水温20℃の場合
日向燗	約30℃	約2分～3分
人肌燗	約35℃	約4分～5分
ぬる燗	約40℃	約7分～8分
上燗	約45℃	約11分～12分
熱燗	約50℃	約15分

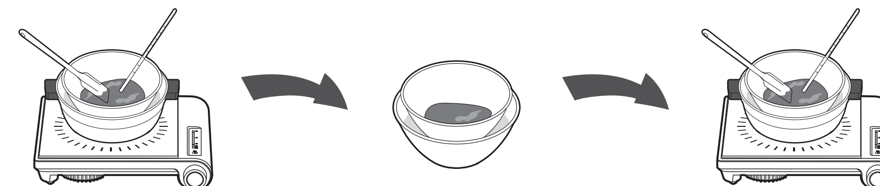
徳利の厚さや水の量などで時間が変わります。

チョコレートのテンパリング

【テンパリングとは】
　チョコレートを溶かして型に流したりするときに行う温度調整作業です。
　温度を調整しながら固めることでブレーム（白い筋や斑点）を防ぎ、
　光沢のあるくちどけのよい状態になります。

用意する道具
- **鍋**・・・・・ふちが開いていてなべ底の直径が22cm以下のものを使います。
- **ボール**・・・2つ用意します。
  鍋に入る大きさのもの（湯煎用）
  湯煎用のボールが入る大きさのもの（水を入れておく）
- **温度計**・・・チョコレートの温度をはかります。
- **へら**・・・・・チョコレートを混ぜ合わせます。

ふちの開いた鍋（鍋底の直径22cm以下）に水を入れ、「強」で約5分加熱後
「保温　弱」に設定します。
湯煎をかけるボールを入れても水がこぼれないよう、水の分量に注意してください。



1. 細かく刻んだチョコレートを湯煎用のボールに入れ、「保温　弱」に設定した鍋で湯煎にかけます。
2. チョコレートを均一に溶かしながらチョコレートを45～50℃まで加熱します。
3. 水を張ったボールに湯煎用のボールをつけて、底を冷やしながら空気が入らないように
　ゆっくりと混ぜ、チョコレートを27～28℃まで冷やします。
4. 再び湯煎にかけ、チョコレートを31～33℃まで加熱してよくかき混ぜます。
5. 出来上がったチョコレートは型などに流して冷蔵庫で固めます。

調理例（つづき）

燗酒を使った変わり酒

生姜酒	生姜をすりおろしてぐい呑みに入れ、お好みの温度に燗した酒を注ぎます。
貝柱酒	酒に貝柱を入れてから、お好みの温度に燗します。
根深酒	長ネギの白色部を細かなみじん切りにしてぐい呑みに入れます。 熱燗した酒を注ぎ、お好みによって梅肉を落とします。
燗ロック	熱燗した酒を直接氷の上に注ぎます。

テンパリングしたチョコレートのアレンジ

チョコレートクッキー
1. お好みのクッキーにテンパリングしたチョコレートをつけます。
2. 冷蔵庫で冷やし固めます。

ロシェ
1. テンパリングしたチョコレートにアーモンドスライス、ローストしたくるみ、ライスパフなどを均一に混ぜ合わせます。
2. スプーンですくって食べやすい大きさに分けます。
3. 冷蔵庫で冷やし固めます。

フルーツチョコレート
1. いちごやブドウなど、お好みのフルーツの汚れをキッチンペーパーで拭いておきます。
2. テンパリングしたチョコレートに 2/3 程度つけます。
3. 冷蔵庫で冷やし固めます。

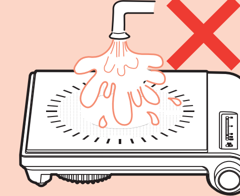
パレットショコラ
1. テンパリングしたチョコレートをスプーンですくってお好みの大きさに丸く広げます。
2. レーズンやドライフルーツなど、お好みの材料を載せます。
3. 冷蔵庫で冷やし固めます。

お手入れ

必ず電源プラグをコンセントから抜いて、製品が冷めてからお手入れをしてください。

ご注意とお願い

製品の丸洗いはしないでください。



金属たわしやかたいたわしは使わないでください。



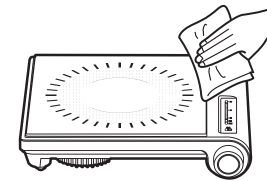
傷がつく場合があります。

シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類では絶対にふかないでください。



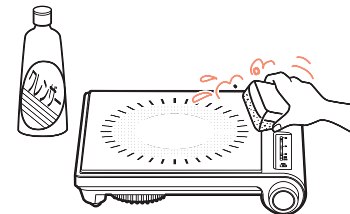
ご使用後は早めにお手入れをしてください。
トッププレートやなべ底に油や飛び散った調理物がついたまま使用すると焼き付いて変色やこびり付きの原因になります。

■本　体・トッププレート



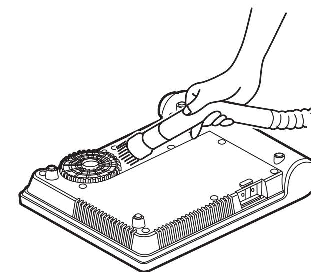
よく絞ったふきんでふいてください。
汚れがひどいときは、水でうすめた中性洗剤少量をやわらかい布に浸してよく絞ってふき、そのあと乾いた布でふき取ってください。

●トッププレートに付いた取れにくい汚れ。



液体のみがき粉（液体クレンザー）を少量付けてこすり、ふき取ってください。

■吸気口・排気口



掃除機などでほこりを取り除きます。
ほこりが付いたまま使用すると故障の原因になります。

こんなときは

修理・サービスをお申しつけになる前に下記の点をお調べください。

こんなときは	調べるところ	処置
調理中、「ブーン」という音や「ジー」という音がする	ファンモーターの風切り音やなべの材質によって発生することがあります。	異常ではありません。そのままお使いください。
出力調節つまみを回しても通電しない	電源プラグ・マグネットプラグが確実に差し込まれていますか？	電源プラグ・マグネットプラグを正しく接続してください。
	電源を「切（電源表示:白色）」にしてから電源コードを接続していますか？	電源を「切（電源表示:白色）」にしてから電源コードを接続し、出力調節つまみを回してください。
	ご家庭のブレーカーやヒューズが落ちて（切れて）いませんか？	コンセントは、単独で使用してください。
出力調節つまみを回すとブザー（ピッ、ピッ、…）が約1分間鳴り続け、電源が切れた	なべをのせていますか、位置がずれていませんか？	使えるなべをトッププレート中央の◯内にのせてください。
	使えないなべをのせていませんか？	
	なべの底が平らなもので底の直径が12〜22cm以上のものを使用していますか?	
	スプーンなどの小物を置いていませんか？	トッププレートの上に使用するなべ以外の物を置かないでください。
調理中、ブザー（ピッ、ピッ、…）が約1分間鳴り続け、電源が切れた	なべの位置が中央からずれていませんか？	異常ではありません。ヒーター通電中になべなし自動停止機能が働くと、自動的に電源が切れます。一旦、電源を「切（電源表示:白色）」にし、なべをトッププレート中央の◯内にのせて再度電源を「入（電源表示:赤色）」にしてください。
	なべをはずしていませんか？	
調理中、突然ブザー（ピッピッ）が鳴り、電源が切れた	最後の出力調節操作をしてから2時間以上たっていませんか？	切り忘れ防止機能の働きによるもので、異常ではありません。一旦、電源を「切（電源表示:白色）」にし、再度電源を「入（電源表示:赤色）」にしてください。
ブザー（ピッピッ…）が鳴り続ける	故障ですので、お買い上げの販売店または当社「お客様サービス係」までご相談ください。	

次の動作になったら

こんなときは	調べるところ	処置
3秒間隔で"ピッ"音が鳴りながら加熱停止（"ピッ"音は自動的に止まりません）	空だきしていませんか？ 水が少なくなっていませんか？	過熱防止機能が働いています。一度マグネットプラグを抜いて15分程度冷ましてください。

安全機能について

安全機能が働くと、音でお知らせします。

なべなし自動停止	使えないなべや、なべがないことを検知して自動的に停止します。
切り忘れ防止	電源を切り忘れた場合、最後の出力調節操作から2時間たつと自動的に停止します。
過熱防止	空だきなど、なべが高温になりすぎると自動的に停止します。

アフターサービス

1. 保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2. 保証期間

お買い上げ日から１年間です。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3. 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときには電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

- **保証期間中の修理**
  保証書の規定により無料修理します。
  製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。
- **保証期間がすぎている修理**
  修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

4. 補修用性能部品の最低保有期間

- このコンパクトIHコンロの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後６年です。
- 性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉
修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

お客様サービス係
(フリーダイヤル) 0120−337−455
FAX (0256) 93−1077
お電話承り時間:平日（月曜〜金曜）午前9時〜午後5時
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕様

電源	AC100V 50-60Hz
消費電力	700W
製品寸法（約）	幅320×奥行285×高さ70mm
製品質量（約）	2.2kg
電源コード（約）	1.8m

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検

★長年ご使用の電気器具の点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか。	●電気プラグや電源コードが異常に熱くなる。●電源コードに傷が付いていたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。●トッププレートにひび割れなどが発生した。●冷却ファン（本体内部）が回らなくなった。●その他の異常・故障がある。	ご使用中止	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。